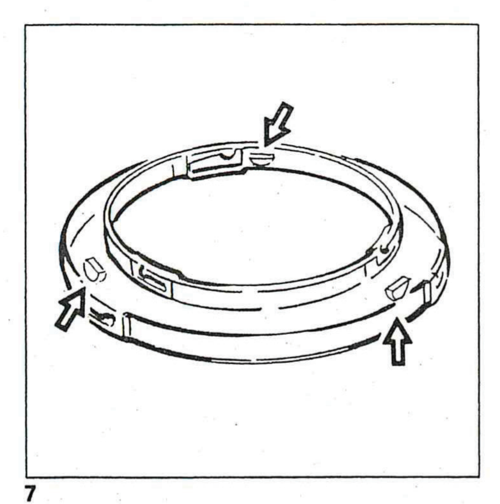
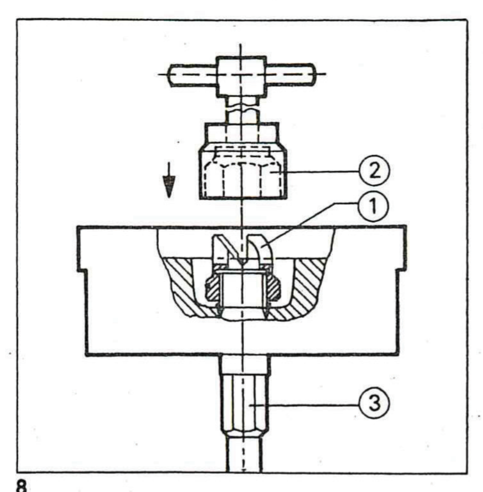


7



8

Ein Beitrag zum Umweltschutz – wir verwenden Recyclingpapier.

As contribution to environmental protection we use recycling paper.

Notre contribution à la sauvegarde de l'environnement: nous employons du papier recyclé.

Un contributo per la difesa dell'ambiente – noi usiamo carta riciclata.

Een bijdrage tot milieubescherming – wij gebruiken recycling-papier.

Et bidrag til miljøbeskyttelse – vi benytter genbrugspapir.

Et bidrag til miljøvern – vi benytter recyclingpapir.

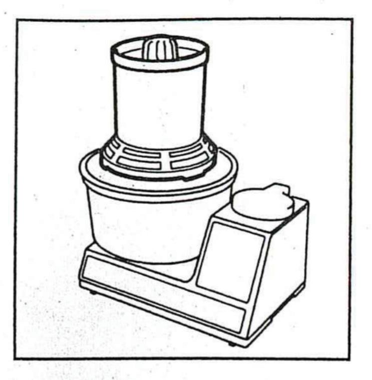
Ett bidrag till miljövård – vi använder recyclingpapper.

Suojelemme luontoa-käytämme uusiopaperia.

Uma contribuição para a protecção do ambiente – nós utilizamos papel de reciclagem.

Nuestra contribution a la protección del medio ambiente – empleamos papel reciclado.

363 685/1 MUZ6GM2 (691) D, GB, F, I, NL, DK, N, S, SF, P, E



Bosch UM3

Gebrauchsanweisung Getreidemühle

Instructions for Use Cereal Grinder

Mode d'emploi Moulin à céréales

Istruzioni sull'uso per mulino di Cereali

Gebruiksaanwijzing Graanmolen

Brugsanvisning kornkværn

Bruksanvisning kornmølle

Bruksanvisning sädeskvarn med malstenar

Käyttöohje viljamylly

Instruções de serviço moinho para cereais

Instrucciones para el uso Molino de cereales

363 685/1



Getreidemühle mit Steinmahlwerk

Die Getreidemühle mit Steinmahlwerk ist ein weiteres, fortschrittliches Zusatzgerät innerhalb unseres umfangreichen Zubehörprogrammes zur großen Universal-Küchenmaschine.

Die Getreidemühle ist besonders geeignet für Weizen und Roggen, außerdem für Nacktgerste, Buchweizen, Reis, Hirse, Mais (kein Popkorn-Mais) und Sojabohnen.

Mahldauer der verschiedenen Getreidearten:

Fassungsvermögen 1 kg

Getreide	*fein gemahlen*
Weizen	100 g/min
Roggen	100 g/min
Buchweizen	160 g/min
Nacktgerste	120 g/min
Nackthafer	65 g/min
Hirse	180 g/min
Reis	Einstellung ab 1–4 möglich
Mais	70 g/min
Sojabohnen	80 g/min
Getreide	*grob geschrotet*
Weizen	225 g/min
Roggen	225 g/min
Buchweizen	340 g/min
Nacktgerste	250 g/min
Nackthafer	250 g/min
Hirse	500 g/min
Reis	340 g/min
Mais	120 g/min
Sojabohnen	grob nicht möglich

Die in der Tabelle angegebenen Werte sind ca.-Werte und schwanken je nach Feuchtigkeitsgrad des Getreides und können über oder unter den angegebenen Werten liegen. Auch können diese Werte sehr stark davon abhängig sein, um welche Getreideart – z. B. Winterweizen oder Sommerweizen – es sich handelt.

Ölhaltige Samen können bei mittlerer bis grober Einstellung alleine, bei feiner Einstellung gemischt (1:1) mit Getreide ebenfalls gemahlen werden.

Das Getreide muß einwandfrei trocken sein, da sonst die Mahlsteine verstopfen.

Daher das Mahlgut an einem trockenen Ort offen bzw. in einem Jutesack lagern.

Die Raumtemperatur darf 40° C nicht überschreiten.

Feuchtigkeitstest:

Mahlgut zwischen zwei harten Gegenständen zerdrücken. Ungeeignetes Mahlgut, also zu feuchtes, läßt sich ohne zu knacken haferflockenartig flachdrücken. Ggf. nachtrocknen.

Bild 1

Küchenmaschine mit Getreidemühle

Bild 2

1 Stehender Stein mit Gehäuse
2 Mahlwelle
3 Skalenring
4 Stellring mit Lagergehäuse
5 Stellmutter
6 Stellknopf

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Aus Sicherheitsgründen müssen folgende Hinweise beachtet werden:

Bitte Kinder von dem Gerät fernhalten. Nicht die Getreidemühle bei laufender Küchenmaschine aufsetzen oder abnehmen. Nicht in den Trichter greifen. Getreidemühle nie am Grundgerät zusammenbauen.

Inbetriebnahme

Auspacken

a) Styroporeinlage (Transportsicherung) unter der Mahlscheibe am Fuß der Mühle entfernen.

b) Stellknopf 6 (Bild 2), auf grobe Einstellung drehen und die Schnur zwischen den Mahlsteinen herausziehen.
Getreidemühle auf den Tisch stellen. Den Deckelring (Bild 7) auf der Rührschüssel einrasten. Dann Getreidemühle auf den Deckelring aufsetzen. Bei der Stahlrührschüssel die Steckachse vorher auf die Schüsselachse stecken. (Steckachse kann unter der Nr. 0 712 002 900 bezogen werden.

Die drei Zapfen an der Innenseite des Fußes der Getreidemühle (Bild 6 Pfeile) in die vorgesehene Aussparung des Deckelrings durch Drehen einsetzen. Sollten die Zapfen der Mühle nicht in die Aussparung fallen, Küchenmaschine kurz einschalten. Die Getreidemühle wird mit dem Einschalten der Küchenmaschine in Betrieb genommen.

Feinheitsgrad

4 grob
2–3 mittel
1 fein
0 sehr fein
(Zwischeneinstellungen sind möglich)

Einstellen des Feinheitsgrades

Die Getreidemühle ist betriebsbereit eingestellt. Sie läßt sich kontinuierlich zwischen »0« (sehr fein) und »4« (grob) verstellen. Die Änderung des Feinheitsgrades kann während dem Mahlvorgang erfolgen. Von »sehr fein« auf »grob« nur langsam drehen, damit sich das Mahlgut zwischen den Steinen herausarbeiten kann.

Nachregulierung der Feinheitsgradanzeige

Sollte sich nach längerem Gebrauch durch Abnutzung der Mahlsteine das feinstmögliche Mahlergebnis nicht mehr erzielen lassen, kann der Feinheitsgrad korrigiert werden. Getreidemühle auf den Tisch stellen. Den Stellknopf 6 (Bild 2) abziehen und die drei Schlitzschrauben (Bild 4) lösen (ca. ¾ Umdrehungen). Skalenring anheben und um max. 10° (⅓ Skalenteilung) nach rechts versetzen. Schrauben anziehen und Stellknopf aufsetzen.

Sollte der Verstellbereich des Skalenringes nicht ausreichen und die Schrauben anschlagen oder nicht mehr aufliegen, so ist der Skalenring ganz zu entfernen und das Lagergehäuse um eine Teilung nach rechts zu versetzen (Bild 5).

Kontrolle der Nachregulierung:

In »0«-Stellung dürfen die gereinigten Mahlsteine beim Drehen nur ganz leicht aufeinanderreiben, aber keinesfalls blockieren.

Bedienung

1. Getreidemühle lt. Beschreibung auf dem Deckelring der Rührschüssel aufsetzen, gewünschten Feinheitsgrad und abgewogene Menge Getreide in die Mühle füllen.
2. Küchenmaschine einschalten: über Stufe 1 auf max. Stufe. Getreidemühle ist in Betrieb.
3. Erst wenn die Getreidemühle leer gemahlen ist, nehmen Sie diese vom Deckelring ab. Damit die Wirkstoffe im Getreidemehl voll erhalten bleiben, empfiehlt es sich, diese sofort weiter zu verarbeiten.

Reinigung

Die Getreidemühle muß nach jedem Gebrauch gereinigt werden, wenn sie nicht täglich benutzt wird. Die Reinigung nur mit einem Pinsel oder Bürste vornehmen. Dazu ist der Stellknopf abzuziehen und die Stellmutter nach rechts (im Uhrzeigersinn) aufzudrehen. Nach dem Abheben des stehenden Steines mit Gehäuse sind die Mahlsteinflächen zugänglich.

Achtung! Vor dem Zerlegen muß die Getreidemühle unbedingt vom Grundgerät abgenommen werden.

Reinigen bei Verstopfen

Sollte durch zu feuchtes Getreide das Mahlwerk verstopfen, so ist die Mühle zu entleeren. Anschließend mit ca. 100 g Weizen, der im Backofen bei ca. 100° C eine Stunde getrocknet wurde, bei grober Einstellung durchmahlen (freimahlen). Sollte dies nicht zum Erfolg führen, die Mahlsteinflächen mit einer harten Bürste reinigen.

Gehäuse mit weichem Tuch bzw. Pinsel säubern.



Eine Wartung des Gerätes ist normalerweise nicht notwendig. Mühle immer ganz leer mahlen und in trockenen Räumen aufbewahren. Ist das Gerät nicht ständig im Einsatz, empfehlen wir vor erneuter Inbetriebnahme die Reinigung der Mahlflächen.

Sollbruchstelle

(Bild 8)

Um bei einer Überbelastung der Getreidemühle einen Defekt an Ihrem Grundgerät zu vermeiden, wurde der drehende Stein mit einem abschraubbaren Kupplungsteil (1) versehen, das bei einer Überbelastung bricht. Solche Belastungen treten bei zu feuchtem Getreide oder Fremdkörpern im Mahlgut auf. Sollte dieser Fall eintreten, können Sie das zerbrochene Kupplungsteil selber ersetzen, indem Sie mit einem Steckschlüssel (2), Schlüsselweite 27 mm, den noch auf der Welle befindlichen Ring nach links herumdrehen. (Klauen ggf. vorher mit einer Zange abbrechen, Bild 1.) Wenn nötig, bauen Sie den drehenden Stein aus und halten die Welle im Bereich des Sechskantes (3) mit einem Gabelschlüssel, Schlüsselweite 17 mm, fest. Wenn Sie die Reparatur nicht selber ausführen können, bringen Sie den ausgebauten Mahlstein am besten zu Ihrem Händler oder Kundendienst. Die Ersatzkupplung ist beim Kundendienst zu beziehen.

Änderungen vorbehalten.